

CENT'ARE NERO D'AVOLA

ROSSO IGT

Un rosso intenso, caratterizzato da spiccate note di rosa e frutti rossi.



UVE

Nero d'Avola

TERRITORIO DI ORIGINE

Territori di Salemi e Mazara del Vallo, provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso.

Altimetria: 160m sul livello del mare

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Periodo di raccolta dalla prima decade di settembre. Vinificazione tradizionale, con macerazione delle uve a temperatura controllata e affinamento di 4 mesi in serbatoi d'acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso con sfumature violacee.

Profumo: intenso aroma di rosa, marasca e mora

Gusto: forti note di ciliegia nera si fondono a note di vaniglia.

ABBINAMENTI

Arrosti di carne e selvaggina, verdure cotte e formaggi semistagionati. Servire a 18°-19°C.

GRADO ALCOLICO

13.5% vol.

FORMATO

75 cl